5....-05-MWG 743 H 14.07.2004 12:51 Uhr Seite 1

Bedienungsanleitung/Garantie

Mikrowellengerät mit Grill

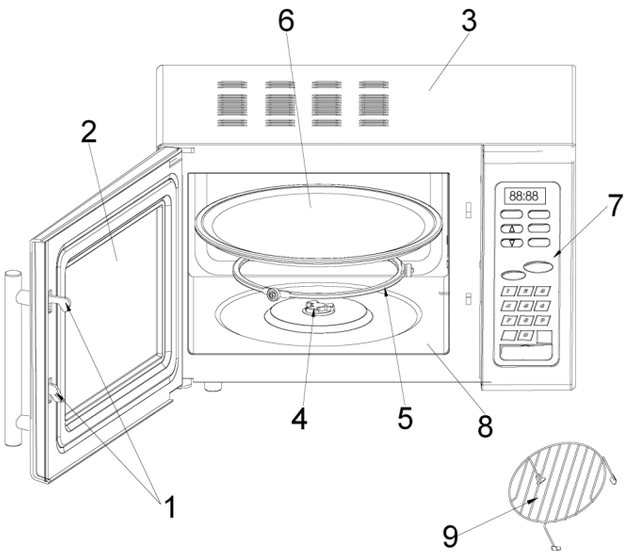
MWG 743 H

CE

Beschreibung der Bedienelemente

Grafik 1: Teilebezeichnung

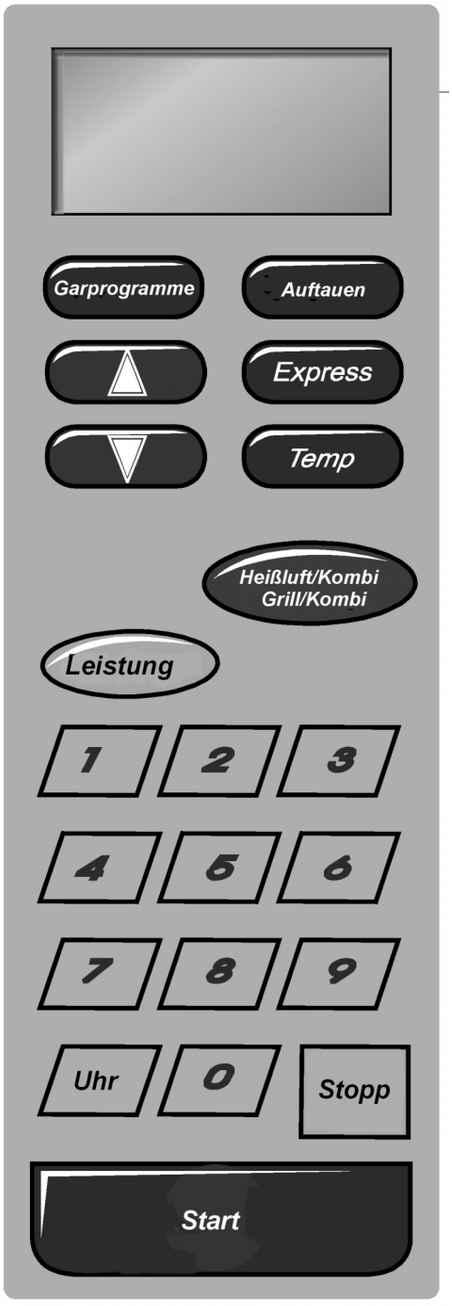
1 Türverschluss
2 Sichtfenster
3 Gehäuse
4 Antriebsachse
5 Gleitring
6 Drehteller
7 Bedienblende
8 Garraum
9 Grillrost



Achtung:
Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Grafik 2: Bedienelemente

LEISTUNG (Mikrowelle)	Wahl der Leistungsstufen
HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMB	
HEIßLUFT:	Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert
HEIßLUFT/KOMB:	Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd
GRILL:	Zum Grillen und Überbacken
GRILL/KOMB:	Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd
GARPROGRAMME	Auswahl eines Automatik-programms durch mehrmaliges Drücken
AUFTAUEN	Aktiviert die Auftaufunktion in Verbindung mit einer Gewichtseinstellung
EXPRESS	Schnellstart der Mikrowelle
TEMP	Ermöglicht im Heißluftbetrieb eine Temperaturwahl
Pfeiltasten	Zum Einstellen von Temperatur- oder Gewichtswerten
NUMMERN-Tasten	Zum Einstellen von Uhrzeit und Gardauer
UHR	In Verbindung mit den NUMMERN-Tasten zum Einstellen der Uhrzeit
START	Start des Programms
STOPP (Stopp/Sperren)	Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs Zweimal drücken zum Löschen des Programms 3 Sekunden halten zum Sperren/Entsperren des Gerätes



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung**: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung**: Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- **Warnung**: Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung**: **Kindern** darf die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- Möchten Sie Ihre Mikrowelle in einem Schrank, Regal o. ä. unterbringen, achten Sie bitte darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: - Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Endzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug**: Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzenvon Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, das die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossenen Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da Sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsarten GRILL und KOMBI ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, das dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- **Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!**
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die STOPP- Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
- Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
- schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
- Garen von Speisen
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Einstellen der Uhrzeit:

Hinweis: Beim ersten Einschalten leuchten erst alle Displayanzeigen auf, dann erscheint ein Doppelpunkt blinkend.

- Drücken Sie die STOPP-Taste.
- Drücken Sie die UHR-Taste. Die Anzeige wechselt auf 00:00. Die erste Ziffer blinkt.
- Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie gewünschte Uhrzeit 4-stellig ein.
- Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle:

Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
100	900	Schnelles Erhitzen
80	720	Garen
60	540	Fortkochen
40	360	Schmelzen von Käse usw.
20	180	Auftauen von Gefrorenem
START	900	Schnelles Erhitzen

3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

   Zum Beispiel:10:30Min Gardauer auf 100% Leistung

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START Taste.
   Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

Bitte beachten Sie: Das Garen im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Backofen. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatisches Auftauen

Zum automatischen Auftauen von gefrorenem Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die AUFTAU-Taste. Sie befinden sich nun im Auftau-Programm.
   Durch wiederholtes Drücken der AUFTAU-Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:

AD1	Auftauen von Fleisch	von 0,1 – 2,0Kg
AD2	Auftauen von Geflügel	von 0,2 – 3,0Kg
AD3	Auftauen von Meeresfrüchten	von 0,1 – 0,9Kg

3. Wählen Sie dann mit Hilfe der Pfeiltasten ein Gewicht aus.

   Zum Beispiel 2,0Kg Geflügel auftauen.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**AUFTAUEN**	**AD -2**
3	**▲ / ▼**	**2.0**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

In der nachfolgenden Tabelle erhalten Sie Informationen zum manuellen Auftauen.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren				
Fleisch (Rind, Kalb,	500 g	180	14 – 18	10 – 15
Schwein) im Stück	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, Kotelett	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	180	4 - 6	5 - 10

Tipp: nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen.

Geflügel				
Hähnchen	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans- , Putenteile	500 g	180	12 - 18	10 - 15

Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken.
Achtung: Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.

Wild				
Rehrücken	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	180	12 - 13	10 - 20

Tipp: einmal wenden, Randteile abdecken.

Fisch				
Krabben, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10

Tipp: mehrmals wenden.

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzeit Min.
Obst				
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g	180	9 - 12	5 - 10

Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.

Gemüse
Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“

Brot und Gebäck				
Brötchen	4 Stück	180	ca. 1 - 3	5
Brot	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück	180	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück	180	0,5 - 1	3 - 5
Torte	1200 g	180	10 - 12	30 - 60

Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.

Milchprodukte				
Butter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g	180	3 - 5	2 - 3

Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrtemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein

Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.

Tellergerichte				
Schnitzel, Kartoffeln und Gemüse	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	900	2 - 2,5	ja
Fleisch, Kloß und Soße	450 g	900	2,5 - 3,5	ja

Tipp: vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.

Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	900	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	900	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	900	2 - 3	nein

Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.

Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	900	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	900	3 - 4,5	ja

Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	900	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	900	3 - 4	ja

Tipp: Vorher leicht anfeuchten.

Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	900	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	900	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	540	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	540	1 - 1,5	nein

Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!

Garen

Praktische Tipps zum Garen

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochvorgang, solange Sie noch nicht soviel Übung haben.

Die Tür des Gerätes können Sie jederzeit öffnen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

Lebensmittel aus dem Kühlschrank, benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen und kleinere Mengen garen schneller als hohe und große Mengen, die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen. Dünnere Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet, nach innen legen oder überlappen lassen.

Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mikrowellengerät abdecken.

Ein Deckel verhindert, dass die Speisen austrocknen. Zum Abdecken eignen sich ein umgedrehter Teller, Pergamentpapier oder Mikrowellenfolie. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, offen garen.

Tabelle Garen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	720	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	720	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	720	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	720	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	720	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	720	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	720	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	720	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Lauch	500 g	720	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	720	7 - 9	ja

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Möhren	500 g	720	8 - 10	ja
Paprika	500 g	720	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 10	ja
Spargel	300 g	720	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	720	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	720	9 - 10	ja

Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.

Obst

Apfel-, Birnenkompott	500 g	720	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	720	4 - 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	720	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	720	7 - 9	ja

Tipp: 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Fleisch *)

Fleisch mit Soße	400 g	720	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	720	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	720	7 - 8	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Geflügel *)

Hühnerfrikassee	250 g	720	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	720	5 - 6	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Fisch

Fischfilet	300 g	720	7 - 8	ja
Fischfilet	400 g	720	8 - 9	ja

Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Gemüse auftauen und garen

Apfelrotkohl	450 g	720	14 -16	ja
Blattspinat	300 g	720	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	720	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	720	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	720	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	720	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	720	13 -15	ja
Lauch	200 g	720	10 - 11	ja
Mais	200 g	720	4 - 6	ja
Möhren	200 g	720	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	720	7 - 8	ja
Spinat	450 g	720	12 - 13	ja
	600 g	720	15 - 17	ja

Tipp: mit 1 -2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.

Suppen / Eintöpfe *)

Eintopf	500 g	720	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	720	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	720	13 - 15	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.
***)** Bereits vorgefertigte Speisen

Express Kochen

- Zum Starten des Express-Kochens drücken Sie EXPRESS-Taste wiederholt.
  Durch jedes weitere Drücken der Taste wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.
- Drücken Sie die START-Taste.

Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%. Die maximale Express-Zeit beträgt 1:30 Minuten.

Automatik-Programme

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch garen. Gardauer und Mikrowellenleistung sind im Programm hinterlegt.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die GARPRORAMME-Taste. Sie befinden sich nun im Garprogramm.
   Durch wiederholtes Drücken der GARPRORAMME-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

Code	Programm	Gewicht						
AC-1	Reis/Nudeln	0,1Kg	0,2Kg	0,3Kg				
	Reis, dazu Wasser	180ml	330ml	480ml	Speise abdecken			
	Nudeln, dazu Wasser	300ml	600ml	900ml	Speise nicht abdecken			
AC-2	Gemüse, frisch	0,2Kg	0,3Kg	0,4KG	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
	Dazu Wasser	2 EL	2EL	2EL	4EL	4EL	4EL	4EL
AC-3	Gemüse, gefroren	0,2Kg	0,3Kg	0,4Kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
AC-4	Popkorn	3,0Oz	3,5Oz	Entspricht ca. 80/100g				
		Bitte nur Mikrowellen Popcorn im Beutel verwenden						
AC-5	Flüssigkeiten	250ml	500ml					
		Nicht abdecken! Achtung Siedeverzug!						
AC-6	Kartoffeln	0,45Kg	0,65Kg					
		Kartoffeln einstechen, mit Abstand auf den Drehteller legen.						
AC-7	Pizza (erwärmen)	0,15Kg						
AC-8	Fisch	0,45Kg						
		Fisch vorher einschneiden						

3. Wählen Sie dann in den Programmen AC-1 bis AC-6 mit den Pfeiltasten ein Gewicht aus.

   Zum Beispiel: 0,2Kg frisches Gemüse garen.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**GARPROGRAMME**	**AC -2**
3	**▲/▼**	**0.2**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis: EL entspricht einem Esslöffel.

Heißluft/Kombi Grill/Kombi

Heißluft und Heißluft-/Kombibetrieb

Für den Heißluft und den Heißluft-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste.
   Durch wiederholtes Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

   C Nur Heißluft
   C1 Heißluft und Mikrowelle in Kombination
   C2 Heißluft und Mikrowelle in Kombination mit höherem Mikrowellenanteil

3. Bestätigen Sie mit Hilfe der TEMP-Taste die Standardeinstellung von 160°C oder
4. stellen Sie anschließend mit Hilfe der Pfeiltasten eine Temperatur zwischen 80°C und 230°C ein.
5. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.
   Hinweis: Die Standardeinstellung beträgt 15 Min.

Zum Beispiel: Programm C2, bei 180°C, 8 Min Gardauer.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**C -2**
3	**TEMP**	**160C**
4	**▲/▼**	**180C**
5	**0 8 0 0**	**08:00**
6	**START**	

6. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Fehlermeldungen

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err2“.
  Die Temperatur im Garraum hat den voreingestellten Temperaturwert überstiegen.
  Möglicherweise ist die Temperatur für diese Zubereitung zu gering gewählt. Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.
- Während des Betriebs erscheint im Display „Err3“.
  Der voreingestellte Temperaturwert konnte innerhalb einer vorgegebenen Zeit nicht erreicht werden.
  Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

Grill und Grill-/Kombibetrieb

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

Ein „Vorheizen“ des Grills ist nicht erforderlich, da der Infrarotgrill unmittelbar Strahlungshitze erzeugt.

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun. Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

Für den Grill und den Grill-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste. Durch wiederholtes Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

G	Nur Grill
G1	Grill und Mikrowelle in Kombination
G2	Grill und Mikrowelle in Kombination mit höherem Grillanteil

3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

   Zum Beispiel: Programm G2, 10:30 Min Gardauer

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G 2**
3	**1 0 3 0**	**10:30**
4	**START**	

4. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Tabelle Grill/Kombibetrieb

Lebensmittel/ Speise	Menge	Kombi-betrieb	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren				
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g		10 - 12	nein
	750 g		12 - 15	nein
Kasseler	500 g		12 - 14	nein
Hackbraten	500 g		13 - 15	nein
Wiener Würstchen	200 g		2 - 3	nein
Bockwurst	200 g		2 - 3	nein

Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.

Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g		13 - 15	nein
Hähnchenteile	250 g		4 - 5	nein

Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.

Fisch				
Forelle, blau	300 g		5 - 6	nein
Fischfilet	300 g		3 - 4	nein

Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Individuelles Garprogramm

Möchten Sie für bestimmte Zubereitungen ein eigenes Garprogramm eingeben, können Sie dies aus den Programmen Leistung der Mikrowelle und Grill/Kombi (G, G1, G2) und/oder Heißluft/Kombi (C, C1, C2) zusammenstellen.

Gehen Sie zum Beispiel so vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste eines der Programme C, C1, C2, G, G1 oder G2 aus.
5. Mit Hilfe den NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

Zum Beispiel: 3:00 Min Gardauer auf 100% Mikrowellenleistung und anschließend 9:00 Min Grill

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**0 3 0 0**	**03:00**
4	**HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI**	**G**
5	**0 9 0 0**	**09:00**
6	**START**	

6. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis:
Auf diese Weise können bis zu 4 unterschiedliche Garsequenzen hintereinander kombinieren.
Sie können das Programm auch mit einer Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung beginnen.

Sonderfunktionen

Automatischer Start:

Sie können die Mikrowelle oder auch eine Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung zu einer vorbestimmten Zeit starten. Stellen dazu erst die Uhrzeit ein.

Um die Mikrowelle automatisch zu starten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Drücken Sie die UHR-Taste länger als 2 Sekunden. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die erste Ziffer blinkt.
5. Mit Hilfe den NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Startzeit ein. Ein längeres Signal ertönt und im Display erscheint ein „M".

Zum Beispiel:12:30 Min Gardauer auf 100% Leistung, Startzeit 14:20 Uhr.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	**STOPP**	
2	**LEISTUNG**	**10 0P**
3	**1 2 3 0**	**12:30**
4	**UHR**	**10:00**
5	**1 4 2 0**	**14:20**
6	**UHR**	**14:20**

6. Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die UHR-Taste.

Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle.

Achtung, Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.

Betreiben Sie die Mikrowelle nicht leer. Sollten Sie das Gargut vorzeitig entnehmen, müssen Sie das Programm durch die STOPP-Taste stornieren.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatische Erinnerung:

Nach Beenden eines Garvorgangs werden Sie alle 2 Minuten durch einen Piepton aufgefordert, die Speise zu entnehmen.

Durch Öffnen der Tür oder Drücken der STOPP- Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren:

Drücken Sie die STOPP- Taste länger als 2 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOPP- Taste erneut länger als 2 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs erscheint im Display „Err0" oder „Err1" In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung.

Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

- Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Mikrowelle von außen mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne das Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de

5....-05-MWG 743 H 14.07.2004 12:51 Uhr Seite 9

5....-05-MWG 743 H 14.07.2004 12:51 Uhr Seite 10

5....-05-MWG 743 H 14.07.2004 12:51 Uhr Seite 11

5....-05-MWG 743 H 14.07.2004 12:51 Uhr Seite 12

Technische Daten

Modell:	**MWG 743 H**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**1400 Watt**
Leistungsaufnahme Heißluft:	**1300 Watt**
Leistungsaufnahme Grill:	**1000 Watt**
Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:	**900 Watt**
Garraumvolumen:	**25 Liter**
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 07/04